

# FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Attendrisseur à viande**

Code Bobet : **20619**

Unité de vente : **Unité**

*Photos non contractuelles*

**CARACTERISTIQUES**

ATTENDRISSEUR 48 LAMES (3 rangées de 16 lames)

**LAME**

- Nuance acier : inox
- Hauteur : +/- 40 mm
- Longueur totale (des 48 lames) : +/- 105 mm
- Epaisseur : +/- 1 mm

**MANCHE**

- Nuance matière : ABS
- Couleur : blanc
- Longueur : +/- 55 mm
- Epaisseur : +/- 35 mm
  
- Dimensions hors tout (avec étui) : 115 x 140 x 35 mm
- Poids total : +/- 0.398 kg

**UTILISATION / ENTRETIEN :**

Les 3 rangées de 16 lames tranchantes comme un rasoir coupent les tissus conjonctifs qui rendent la viande dure. Des « canaux de chaleur » minuscules sont créés sans changer la forme ou l'aspect de la viande, ayant pour résultat :

1. une pénétration plus rapide des marinades,
2. cuisson uniforme dans toute la viande,
3. temps de cuisson sensiblement réduits (jusqu'à 40%).

Résultat : pas de perte de jus naturel, une viande manifestement plus tendre